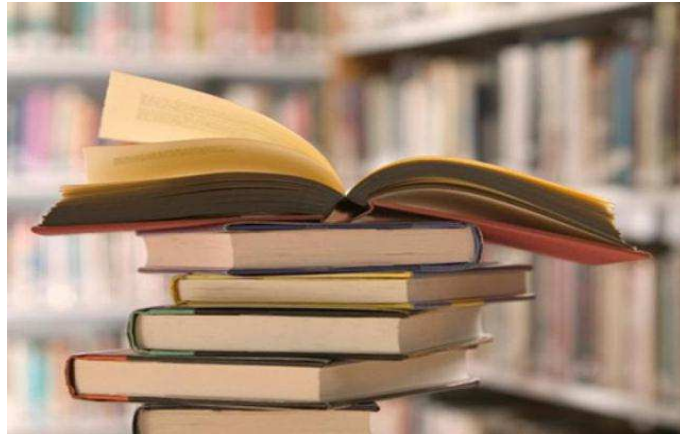


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ



ТОВАРОЗНАВСТВО

Пакет тестових завдань для комплексної перевірки знань
із дисципліни
для студентів денного та заочного відділень
напряму підготовки 1401 „Сфера обслуговування”

Харків
2012

Схвалено науково-методичною комісією кафедри товарознавства та експертизи товарів, протокол №1 від 25.09.2012 року.

Схвалено Вченою радою факультету менеджменту ХДУХТ, протокол № 2 від 24.10.2012 року.

Рецензент: д.т.н., професор Дейниченко Г.В.

ВСТУП

Методичні рекомендації складено відповідно до програми дисципліни «Товарознавство» для студентів, які навчаються за фахом 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Контроль знань студентів є складовою частиною процесу навчання. По визначенню контроль це співвідношення досягнутих результатів із запланованими цілями навчання. Деякі викладачі традиційно підходять до організації контролю, використовують його в основному заради показників досягнутого. Перевірка знань студентів повинна давати відомості не тільки про правильність чи неправильності кінцевого результату виконаної діяльності, але і про неї саму: чи відповідає форма дій даному етапу засвоєння. Правильно поставлений контроль навчальної діяльності студентів дозволяє викладачу оцінювати одержувані ними знання, уміння, навички, вчасно надати необхідну допомогу і добиватися поставлених цілей навчання. Усе це в сукупності створює сприятливі умови для розвитку пізнавальних здібностей студентів і активізації їхньої самостійної роботи на уроках. Добре поставлений контроль дозволяє не тільки правильно оцінити рівень засвоєння студентами досліджуваного матеріалу, але і побачити свої недоліки. Проблема контролю за навчальною діяльністю студентів не нова, і педагогічний досвід накопичений у цій області багатий і різнобічний. У цій роботі систематизовані накопичені відомості по проблемі контролю знань студентів.

Комплексні контрольні завдання можуть виконувати не тільки навчальну функцію, але і контрольню-перевіркову.

Згідно з кваліфікаційно-професійними характеристиками та вимогами підготовки бакалаврів з менеджменту готельно-ресторанної справи у них повинно сформуватися уявлення про сучасний асортимент продовольчих і непродовольчих товарів, а також фактори, що впливають на формування їх якості в процесі товаропросування. Для проведення контролю опанування цих напрямків знань і вмінь, що мають студенти, призначені комплексні контрольні роботи з дисципліни.

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Пакет комплексних контрольних робіт з дисципліни «Товарознавство» складається з варіантів, які охоплюють основні теоретичні і практичні аспекти особливості формування і функціонування сучасного ринку. Зміст кожного варіанту включає 15 питань у вигляді тестів, що відображають теоретичний матеріал усіх тем курсу та ситуаційної задачі, кожна з яких потребує вміння ідентифікувати товар за класифікаційними ознаками; досліджувати зміни якості товарів, використовуючи сучасні методи дослідження; користуватися нормативною документацією, яка регламентує показники якості товарів.

Результати виконання комплексних контрольних робіт оцінюється за бальною системою.

Перша частина – тестові завдання. В теоретичній частині завдання правильна відповідь на тест оцінюється в один бал. Максимальна кількість – 15 балів.

Друга частина – практичне завдання – максимально оцінюється у 5 балів. Зниження оцінки на один бал в практичній частині може бути пов'язано з незначними орфографічними помилками в тексті роботи, не визначенням формул за якими зроблено розрахунки та ін.

Тестові завдання являються завданнями закритої форми, які мають декілька відповідей, одна з яких є вірною. Застосування тестової методики з альтернативним вибором відповідей дає можливість студентам з великим рівнем знань знаходити подібність там, де інші його не помічають.

Практична частина пакету (контроль умінь та навичок) складається з ситуаційних завдань. Надані в пакеті завдання являються практичними і мають прикладний характер, що пов'язаний із ситуаціями, з якими студенти можуть зіткнутися у подальшому навчанні та практичній діяльності.

Крім того, в пакеті контрольних завдань передбачається перелік літератури, користування якою передбачено під час виконання ситуаційних завдань.

Комплексна контрольна робота розрахована на 1,5 академічні години:

1 – Організаційна частина – 0,2 академічні години:

1.1. Інструктаж студентів – 0,06 академічної години;

1.2. Видача завдання – 0,06 академічної години;

1.3. Відповіді на запитання студентів – 0,06 академічної години.

2 – Виконання контрольного завдання – 1,5 академічної години:

2.1. Теоретична частина – 0,5 академічної години;

2.2. Практична частина – 1 академічна година.

Виконуючи контрольні завдання студент повинен продемонструвати відповідність кваліфікаційним вимогам, які ставляться до першого навчального рівня у вищому навчальному закладі – бакалавра. Перед початком виконання роботи проводиться інструктаж, роздаються контрольні завдання. Під час інструктажу необхідно звернути увагу студента на:

- обсяг та вимоги виконання контрольного завдання;
- час виконання контрольного завдання;
- вимоги до оформлення та критерії оцінювання виконаного завдання.

Контрольні завдання виконуються чорними або синіми чорнилами на паперових аркушах. На титульному листі обов'язково вказуються: прізвище, ім'я та по-батькові студента, група, дата та номер контрольного завдання.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ

Оцінка «відмінно» ставиться тоді, коли: студент дає вірні відповіді на тестові завдання; вірно зроблено всі фінансові розрахунки і повно обґрунтовані висновки, пропозиції, прийняті рішення; студент демонструє не тільки глибокі теоретичні знання та практичні навички, а й уміння нетрадиційно самостійно приймати рішення, робити висновки та узагальнення з чітким їх формулюванням.

Оцінка «добре» ставиться тоді, коли в основному задовольняються ті самі вимоги, що й у відповіді на «відмінно», але студент припускає незначні помилки та недостатньо повно формулює висновки та пропозиції.

Оцінка «задовільно» ставиться тоді, коли студент в основному виконав роботу в обсязі програми курсу, але не досить глибоко володіє матеріалом, його знання мають розрізнений, фрагментарний характер, за умови розв'язання задачі не менш ніж на 50%, або із відсутністю конкретних вимог нормативно-технічної документації, пояснень, висновків, неправильних результатів.

Оцінка «незадовільно» ставиться, коли студент не орієнтується в матеріалі, дає невірні відповіді, має слабкі теоретичні знання і практичні навички, у разі розв'язання задачі менш ніж на 50%, із грубими помилками.

Якщо за одну із частин одержано оцінку «незадовільно», загальна оцінка не може бути вищою ніж «задовільно».

Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за бальною шкалою, що використовується в ХДУХТ	Оцінка за 4-бальною шкалою
A	90 – 100	5 (відмінно)
B	85 – 89	4 (добре)
C	75 – 84	
D	70 – 74	3 (задовільно)
E	60 – 69	
FX	35 – 59	2 (незадовільно) з можливістю повторного складання
F	1 – 34	2 (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 1

1. Виконати тестові завдання.

1. Дайте визначення якості продукції:

1. це об'єктивна особливість, що проявляється під час виробництва та споживання;
2. це якісна характеристика властивостей продукції, що входять до склад її якості, з огляду на певні вимоги її виробництва та споживання;
3. це сукупність властивостей продукції, що обумовлює її здатність задовольняти певні потреби згідно з призначенням;
4. це оптимальний вміст вітамінів у продукті.

2. Які показники найповніше характеризують якість продовольчих товарів:

1. мікробіологічні
2. фізико-хімічні;
3. бактеріологічні;
4. усі вищеназвані.

3. У чому перевага органолептичного методу?

1. простота, доступність;
2. об'єктивність;
3. використання вимірювальної техніки;
4. вираження результатів оцінки в розмірних одиницях.

4. Серед перерахованих показників якості назвіть ті, що належать до органолептичних:

1. кислотність продукції;
2. білковий склад продукції;
3. смак та запах продукції;
4. щільність.

5. Назвіть організації, які затверджують ДСТУ:

1. Міністерство освіти;
2. Державний комітет стандартів України;
3. керівник підприємства;
4. обласна рада.

6. Який із перерахованих методів (способів) визначення показників якості є найпоширенішим серед споживачів?

1. вимірювальний (лабораторний);
2. органолептичний;
3. реєстраційний;
4. експертний.

7. Який із показників режиму зберігання має вирішальне значення для зберігання борошна та крупи?

1. газовий склад повітря;
2. відносна вологість повітря;

3. повітрообмін;
 4. освітлення.
8. Які з перерахованих методів консервування належать до біохімічних?
1. сушіння;
 2. соління;
 3. охолодження;
 4. замороження.
9. Підсолоджуючі речовини - це:
1. сахарин, монелін, аспартам;
 2. сахароза, крохмаль, сахарин;
 3. аспартам, стевіозид, амілоза;
 4. сахарин, сахароза, хлорид натрію.
10. Креми для тортів, тістечок бувають:
1. вершкові;
 2. глясе, заварні, цукатні, вершкові;
 3. піноподібні, збивні, пластичні;
 4. вершкові, Шарлотт, білкові, заварні.
11. Які види шоколаду залежно від технології виготовлення виробляє промисловість?
1. Звичайний, десертний;
 2. десертний, молочний;
 3. звичайний, з добавками;
 4. молочний, горіховий;
12. Назвіть асортимент здобних сухарів із пшеничного борошна вищого ґатунку:
1. дитячі, ковові;
 2. дитячі, ванільні, вершкові;
 3. гірчичні, дорожні;
 4. міські, з маком
13. Назвіть відмітні ознаки різних типів та підтипів макаронних виробів:
1. поверхня, споживча цінність;
 2. смак і запах,
 3. форма, довжина;
 4. колір, процес виробництва.
14. Цукерки шоколадні відрізняються:
1. високою часткою какао-маси;
 2. формою та розміром;
 3. консистенцією;
 4. високою часткою цукру.
15. Який дефект виникає під час зберігання шоколаду з коливаннями температури?
1. затхлий запах;
 2. неприємний смак;
 3. жирове посивіння;
 4. пліснявіння

2. Розв'язати завдання.

Чай розфасований у м'яку упаковку масою нетто 50 г. Ящики з чаєм зберігаються в сухому чистому приміщенні, безпосередньо на полу, на відстані 0,15 см від стіни; відносна вологість повітря у складському приміщенні – 73%. Чи відповідають ці умови зберігання вимогам нормативної документації?

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 2

1. Виконати тестові завдання.

1. Сировина для виробництва цукру-рафінаду – це:

1. цукровий буряк;
2. цукрова тростина;
3. цукор-сирець;
4. білий цукор-пісок.

2. Назвіть види круп залежно від зернової культури:

1. пшенична, ячмінна, вівсяна, кукурудзяна;
2. рисова, гречана, дроблена, ціла;
3. ячмінна, рисова, вівсяна, шліфована;
4. пшенична, шліфована, швидкорозварювальніа.

3. Назвіть вироби, які належать до булочних:

1. булочки гірчичні, молочні, хліб «Дарницький»;
2. хліб «Мінський», ахлоридний, плетеники;
3. хали, плетеники, булочки «Ароматні»;
4. батони нарізні, бублики, хліб «Український».

4. Як поділяють хлібобулочні вироби залежно від рецептури?

1. прості, покращені, здобні;
2. прості, фігурні;
3. прості, подові, житні;
4. покращенні, житні, пшеничні.

4. Яка зернова культура є кращою за амінокислотним складом білка?

1. гречка;
2. ячмінь;
3. просо;
4. кукурудза.

6. Що спільного між чорним та зеленим чаєм?

1. смак і аромат;
2. зовнішній вигляд;
3. сировина;
4. колір.

7. Які речовини в основному зумовлюють енергетичну цінність плодів та овочів?

1. мінеральні речовини, білки, жири;
2. органічні кислоти, білки, вуглеводи;
3. вуглеводи, білки, пектинові речовини, вода;
4. вода, органічні кислоти, жири.

8. Який сорт кави дає найвищий вихід екстрактивних речовин?

1. бразильський Сантос;
2. індійський Плантейшин;
3. колумбійський Арабіка;
4. африканський Робуста

9. На які групи поділяють десертні міцні вина за вмістом цукру?

1. солодкі, напівсолодкі, лікерні;
2. сухі, напівсухі, солодкі;
3. брют, сухі, солодкі;
4. сухі, напівсухі, лікерні.

10. До якої групи плодів належать арахіс?

1. тропічні;
2. зернові;
3. субтропічні;
4. горіхи.

11. Які сорти винограду містять найбільшу кількість пектинових речовин?

1. сорт Піно;
2. сорт Рислінг;
3. мускатні сорти;
4. ізюмні сорти.

12. Які напої відносять до слабоалкогольних?

1. горілка, коньяк, лікєро-горілчані вироби;
2. ром, віскі;
3. пиво, медові;
4. вино, пиво.

13. Скільки років витримується коньяк КВ?

1. 5-6;
2. 8-10;
3. 6-7;
4. 10-14.

14. Надвисоке вживання яких смакових товарів негативно впливає на організм людини?

1. пиво, прянощі;
2. безалкогольні напої, сіль;
3. міцна кава, горілка;
4. чай, виноградні вина.

15. Які з перерахованих мінеральних вод належать до гідрокарбонатних?

1. «Марцинальна», «Лучела»;
2. «Арзни», «Джермук»;
3. «Боржомі», «Галявина Квасова»;
4. «Лучела», «Єсентуки».

2. Розв'язати завдання.

На титрування 10 мл молока пішло 1,8 мл 0,1 н лугу. Чому дорівнює кислотність молока у перерахунку на молочну кислоту. Дайте заключення про якість молока.

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 3

1. Виконати тестові завдання.

1. З якого сорту винограду виготовляється вино „Кагор”?

1. Тарбаш;
2. Сапераві;
3. Пальміно;
4. Піно-Грі.

2. Назвіть основних виробників чаю у світі?

1. Англія, Індія, Китай,
2. Китай, В'єтнам Шрі-Ланка;
3. Китай, Шрі-Ланка, Індія;
4. Китай, Грузія, Індія.

3. Який спосіб консервування плодів базується на зневодненні?

1. маринування;
2. стерилізування;
3. сушіння;
4. ферментація.

4. Яким є термін зберігання мінеральних вод (місяців)?

1. 18;
2. 6;
3. 24;
4. 12.

5. Назвіть плоди, що містять велику кількість білків (більше 50%);

1. вишня;
2. яблука;
3. груші;
4. горіхи.

6. Який вміст спирту в міцних винах (% об.)?

1. 30-40;
2. 20-23;

3. 25-30;
 4. 35-45.
7. *Який термін витримки для марочних вин?*
1. 3 місяці;
 2. 1,5 року;
 3. 4 роки;
 4. 6 місяців.
8. *Яке вино належить до ароматизованих?*
1. Мадера;
 2. Вермут;
 3. Токай;
 4. Мускат.
9. *Який вміст спирту в кремах (% об.)?*
1. 20-23;
 2. 15-18;
 3. 18-20;
 4. 30-40.
10. *У чому відмінність, столових вин від ігристих?*
1. додавання цукру;
 2. повне зброджування сусла;
 3. відсутність вуглекислоти;
 4. низький вміст вуглекислоти.
11. *Назвіть овочі ат плоди, які може пошкодити парша?*
1. цибуля, капуста;
 2. яблука, картопля;
 3. морква, ягоди;
 4. огірки, буряки.
12. *Тип шампанського залежить від:*
1. вмісту спирту;
 2. вмісту цукру;
 3. строку витримки;
 4. технології виготовлення.
13. *Які чинники впливають на формування торгових сортів кави?*
1. умови вирощування, зберігання;
 2. хімічний склад, умови зберігання;
 3. хімічний склад;
 4. виробництво і умови зберігання.
14. *Що є консервуючою речовиною у квашених плодах і овочах?*
1. спирт;
 2. оцет;
 3. сіль;
 4. молочна кислота.
15. *Якої міцності випускається спирт етиловий питний (% об.)?*
1. 40;

2. 96,2;
3. 96;
4. 95.

2. Розв'язати завдання.

Розрахуйте теоретичну та фактичну калорійність у 1090 г шоколаду без добавок, вміст білка – 8,6%, вуглеводів – 55,4%, жирів - 35%, якщо засвоюваність білків шоколаду складає 80%, вуглеводів – 98,5%, жирів – 91%.

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 4

1. Виконати тестові завдання.

1. Перерахуйте групи виноградних вин за технологією?

1. столові, міцні, ароматизовані, ігристі, шипучі;
2. столові, сухі, напівсухі, міцні, шипучі;
3. десертні, столові, шампанське, шипучі, міцні;
4. столові, міцні, шампанське, вермут.

2. До якої групи належать манго, банани?

1. ягоди;
2. цитрусові;
3. тропічні;
4. субтропічні.

3. Що споживається у цвітній капусті?

1. корінь;
2. листя;
3. суцвіття;
4. плід.

4. Назвіть види плодів та овочів, що не мають властивості достигати під час зберігання;

1. вишня, гарбуз, квасоля;
2. диня, персик, огірок;
3. черешня, агрус, томати;
4. кавун, агрус, баклажани.

5. Як впливає чай на організм людини?

1. збуджує;
2. підвищує потовиділення;
3. знижує температуру тіла, заспокоює;
4. тонізує, знижує температуру тіла.

6. Назвіть температуру зберігання готового пива?

1. 8-16;
2. 1-12;
3. 12-15;
4. 0-10.

7. Яке вино належить до групи столових?
1. Портвейн;
 2. Рислінг;
 3. Токай;
 4. Мускат.
8. До якої групи плодів відносять манго, банани?
1. ягоди;
 2. цитрусові;
 3. субтропічні;
 4. тропічні.
9. Назвіть сировину для виготовлення коньяків?
1. виноград;
 2. пшениця;
 3. ячмінь;
 4. цукор.
10. Який термін зберігання газованих безалкогольних напоїв з консервантами (діб)?
1. 30;
 2. 12;
 3. 90;
 4. один рік.
11. До якої групи плодів відносяться цитрони, грейпфрути, помпельмуси?
1. ягоди;
 2. тропічні;
 3. субтропічні;
 4. цитрусові.
12. Назвіть види солі за походженням та способом одержання?
1. виварна, молота, самоосадова, кристалічна;
 2. кам'яна, кухонна, осадова;
 3. кам'яна, виварна, самоосадова, осадова;
 4. не молота, кам'яна, виварна, осадова.
13. Які речовини утворюються під час виробництва вина?
1. цукри;
 2. органічні кислоти;
 3. етиловий спирт;
 4. дубильні та барвні речовини.
14. Назвіть відсоток вмісту кофеїну в розчинній каві?
1. не менше 2,8;
 2. не менше 1,5;
 3. не менше 3,0;
 4. не менше 0,5.
15. Яка доза етанолу призводить до смерті дорослої людини (г на кг маси людини)?
1. 9,6;

2. 7,8;
3. 6,9;
4. 8,5.

2. Розв'язати завдання.

На плодоовочеву базу прибув вагон з картоплею продовольчою пізньою, насипом масою 42 т. Після розсортування середнього зразка були одержані такі фракції:

- клубній дрібних, але допустимих стандартом розмірів – 5 кг;
- з наростами та позеленілими не більше $\frac{1}{4}$ поверхні – 2 кг;
- з механічними пошкодженнями – 2,6 кг;
- пошкоджених дротянкою більше одного ходу – 1,6 кг;
- частково загнилих – 1,8 кг.

Під час інспекції середнього зразка відділено прилиплої до клубней землі – 0,7%. Визначте якість цієї партії картоплі та сформулюйте рішення можливості закладання її на зберігання.

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 5

1. Виконати тестові завдання.

1. Що являють собою купажовані соки?

1. суміш основного соку з 35% іншого;
2. суміш двох соків у співвідношенні 50:50;
3. концентровані;
4. соки з цукром.

2. Залежно від строків витримки і якості коньяки поділяють на:

1. ординарні, коньяк старий (КС);
2. колекційні, коньяк витриманий високої якості (КВВЯ);
3. марочні, коньяк витриманий (КВ);
4. марочні, ординарні, колекційні.

3. Назвіть види алкогольних напоїв:

1. спирт, горілка, брага;
2. ром, віскі, вино, мінеральна вода;
3. коньяк, лікєро-горілчані вироби, спирт;
4. віскі, ром, вино, морс.

4. Перерахуйте види справжніх ягід?

1. виноград, смородина, агрус;
2. суниця, порічка, полуниця;
3. смородина, порічка, суниця;
4. малина, ожина, брусниця

5. Укажіть види безалкогольних напоїв?

1. сиропи, екстракти, пиво;

2. мінеральні води, соки, сиропи, газовані безалкогольні напої;
 3. кавові напої, сиропи, брага.
 4. вина, сиропи, фруктові газовані напої.
6. *Укажіть, на які групи за якістю підрозділяються імпортовані чаї?*
1. низький, середній, букет, дрібний другий;
 2. високий, екстра, нижче середнього;
 3. нижче середнього, низький, листовий перший;
 4. високий, середній, низький, хороший середній.
7. *Назвіть плоди, які належать до тропічних?*
1. манго, цитрини;
 2. фініки, мандарини;
 3. ананаси, банани, папайя, манго;
 4. авокадо, грейпфрути, манію.
8. *Назвіть зимові сорти яблук?*
1. Папіровка, Ренет Семиренко;
 2. Голден делішес, Шафран літній;
 3. Мельба, Білий налив, Джонатан;
 4. Джонатан, Ренет Семиренко.
9. *Укажіть, за якими органолептичними показниками здійснюється дегустаційна оцінка вин і коньяків?*
1. прозорості, кольору, летких кислот, букету;
 2. букету, типовості, прозорості, кольору, смаку;
 3. типовості, букету, вмісту спирту, прозорості;
 4. букету, кольору, опалесенції, типовості.
10. *Які овочі відносять до коренеплодів?*
1. моркву, брукву, цибулю;
 2. буряки, редиску, батат;
 3. редиску, пастернак, моркву;
 4. буряки, редиску, кабачки.
11. *До якого типу за походженням відносяться вовняні волокна?*
1. рослинні;
 2. тваринні;
 3. мінеральні;
 4. синтетичні.
12. *До якого типу за походженням відносяться бавовняні волокна?*
1. рослинні;
 2. тваринні;
 3. мінеральні;
 4. синтетичні.
13. *До якого типу за походженням відносяться шовкові волокна?*
1. рослинні;
 2. тваринні;
 3. мінеральні;
 4. синтетичні.
14. *Який обхват шиї відповідає 56-му розміру чоловічої сорочки?*

1. 43 см;
2. 41 см;
3. 45 см;
4. 46 см.

15. Яка довжина ворсу повинна бути в низьковорсових килимових виробах?

1. до 2 мм;
2. до 3 мм;
3. до 4 мм;
4. до 5 мм.

2. Розв'язати завдання.

Борошно має такі показники: колір білий, смак і запах нормальні, зольність на суху речовину – 0,73%, проходження через сито № 40 – 78%, клейковина гарної якості. Визначте вид і сорт борошна.

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 6

1. Виконати тестові завдання.

1. Яка довжина ворсу повинна бути в середньоворсових килимових виробах?

1. до 4 мм;
2. до 5 мм;
3. до 6 мм;
4. до 7 мм.

2. Яка довжина ворсу повинна бути у високоворсових килимових виробах?

1. до 7 мм;
2. до 9 мм;
3. до 9 мм;
4. до 10 мм.

3. Двополотняні килими – це....

1. килими, які виготовляють на двополотняних килимово-ткацьких станках за принципом двох полотняних ворсових переплетень;
2. килими, ворс яких утворюється шляхом розрізання ворсової основи за допомогою прутка;
3. килими, які виробляються з ворсової нитки основи та двох ниток утку з лляної пряжі;
4. килими, які отримують осново-вязаним переплетенням із застосуванням додаткової ворсової нитки, яка утворює на лицькій поверхні виступаючі петлі.

4. Трикотажні килими – це....

1. килими, які виготовляють на двох полотняних килимово-ткацьких станках за принципом двох полотняних ворсових переплетень;

2. килими, ворс яких утворюється шляхом розрізання ворсової основи за допомогою прутка;
 3. килими які виробляються з ворсової нитки основи та двох ниток утку з лляної пряжі;
 4. килими, які отримують основоп'язаним переплетенням із застосуванням додаткової ворсової нитки, яка утворює па лицьовій поверхні виступаючі петлі.
5. *Електронагрівачі можуть бути:*
1. відкритими;
 2. захищеними;
 3. закритими;
 4. відкритими, захищеними, закритими.
6. *Для чого використовують інфрачервоне нагрівання?*
1. для швидкого приготування харчів (в печах, грилях, духовках);
 2. для нагрівання приміщень (у камінах);
 3. для розігрівання їжі;
 4. для швидкого приготування харчів (у печах, грилях, духовках), для нагрівання приміщень (у камінах).
7. *Які нагрівальні електроприлади належать до приладів загального призначення?*
1. електроприлади;
 2. сковороди;
 3. грилі;
 4. тостери.
8. *Що означає маркування праски ПТР?*
1. праска з терморегулятором;
 2. праска з терморегулятором обважнена;
 3. праска з терморегулятором і розбризкувачем;
 4. праска з терморегулятором і парозволожувачем.
9. *Укажіть, які пластмаси мають найбільшу хімічну стійкість:*
1. фторопласти, поліетилен, поліпропілен;
 2. поліаміди, феноли, поліефіри;
 3. поліізобутилен, амінопласти, полівінілхлорид;
 4. полістирол, фторопласт, поліметилметакрилат.
10. *Укажіть, які пластмаси є найкращими діелектриками:*
1. поліетилен, полістирол, політетрафторетилен;
 2. поліаміди, полістирол, поліпропілен;
 3. поліетилен, поліпропілен, полівінілхлорид;
 4. амінопласти, фенопласти, полістирол.
11. *Назвіть, які з пластиків безкольорові та мають гарну прозорість:*
1. полікарбонати, поліефіри, поліметилметакрилат;
 2. поліаміди, поліефіри, полістирол;
 3. поліетилен, полікарбонати, полістирол;
 4. полікарбонати, поліаміди, полістирол.
12. *Який суттєвий недолік є у пластмас:*

1. старіння;
2. крихкість;
3. світлопропускання;
4. набування.

13. Укажіть групи асортименту пластмасових виробів побутового призначення:

1. господарсько-будівельні;
2. галантерейні;
3. культурно-побутові;
4. всі відповіді вірні.

14. Назвіть основний недолік целофану:

1. неможливість отримання швів методом зварювання;
2. поглинання вологи;
3. нестійкість до надриву;
4. низька механічна стійкість.

15. Які смоли використовують для виготовлення поролону:

1. поліуретанові;
2. епоксидні;
3. алкінні;
4. поліефірні.

2. Розв'язати завдання.

Обчисліть відсоток доброякісного ядра і визначте гатунок рисової шліфованої крупи, якщо наважка 25 г, містить нелущених зерен 0,01 г, засміченість домішками 0,15 г, пожовклого зерна 0,3 г, рису подрібненого 2,5 г. Виконуючи завдання, користуйтеся стандартом.

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 7

1. Виконати тестові завдання.

1. Укажіть, до яких пластмас належать меламіни:

1. аміноформальдегідних;
2. поліамідних;
3. фенолформальдегідних;
4. поліформальдегідних.

2. До товарів побутової хімії належать:

1. чистячі засоби, клеї, мінеральні здобрива, лаки, фарби, засоби для догляду за автомобілями, мило;
2. штучні матеріали на основі природних або синтетичних високомолекулярних сполук;
3. господарчі, будівельні, електротовари, фото-, кіно- та радіотовари;
4. щітки, клеї, лаки, примуси, каністри, поліетилен, полівінілхлорид.

3. *До клеїв тваринного походження належать:*
 1. міздровий, кістковий, казеїновий, альбуміновий;
 2. декстриновий, шпалерний;
 3. гумовий, нітроцелюлозний;
 4. ефіроцелюлозний, полівінілацетатний.
4. *До природних абразивних матеріалів належать:*
 1. окисхлориду;
 2. кварцевий пісок;
 3. карбід бору;
 4. технічне скло.
5. *За призначенням синтетичні мийні засоби класифікують як:*
 1. засоби для прання виробів із бавовняних і льняних тканин; для прання виробів із вовняних, шовкових, штучних і синтетичних тканин; для прання виробів із усіх видів волокон та засоби комплексної дії;
 2. синтетичні мийні засоби, господарське мило, пральні засоби;
 3. порошкоподібні, пастоподібні, рідкі, желеподібні, аерозольні;
 4. ядрові, клейові, поліровані.
6. *На кожному шматку твердого господарського мила ставлять тавро, що містить інформацію про вміст у %:*
 1. жирних кислот;
 2. кухонної солі;
 3. соди;
 4. силікату натрію.
7. *У зв'язку з підвищеними лужними властивостями розчину не рекомендується прати вироби з шовкових, вовняних і хімічних волокон:*
 1. миловмісними пральними засобами;
 2. господарським милом;
 3. піномильними засоби для ванн та миття волосся;
 4. усі відповіді є правильними.
8. *До допоміжних пральних засобів, що надають випраним виробам щільності та жорсткості належать:*
 1. підкрохмалювальні засоби;
 2. водопом'якшуючі засоби;
 3. підсинюючі засоби;
 4. відбілюючі засоби.
9. *Поверхнево-активні речовини, неорганічні солі, споріднені абразивні матеріали, речовини, що знімають іржу і дезінфікують, входять до складу:*
 1. засобів для чищення кухонного посуду, раковин, ванн, керамічних кахлів;
 2. засобів для догляду за меблями;
 3. засобів для догляду за підлогами;
 4. засобів для догляду за автомобілями мотоциклами та велосипедами.
10. *Порошкоподібні та тверді засоби для чищення пакують у:*
 1. металеві або поліетиленові банки;

2. деревинні ящики;
3. скляні та поліетиленові пляшки;
4. алюмінієві пляшки.

11. Які оліфи отримують варінням лляної, конопляної, соняшникової та інших висихаючих та напіввисихаючих олій:

1. натуральні та напівнатуральні;
2. чисті синтетичні;
3. модифіковані синтетичні;
4. сикативи.

12. Олійні лаки – це:

1. розчини твердих смол і олії із сикативами в органічних розчинниках;
2. розчини алкідних смол в бензолі та інших розчинниках;
3. розчини нітроцелюлози з деякими смолами та пластифікаторами в летких розчинниках;
4. розчини асфальтів, бітумів та кам'яновугільних пеків у скипидарі, уайт-спіриті та інших розчинниках.

13. Залежно від виду застосованого лаку розрізняють такі емалеві фарби:

1. олійні, алкідні, нітроемалі, кремнійорганічні, перхлорвінілові;
2. густотерті, рідкотерті;
3. олійні, емалеві, полівінілацетатні, поліакрилові, латексні, стиролбутадієнові;
4. клейові, казеїнові, силікатні, вапняні.

14. Які рідкі леткі органічні з'єднання та їх суміші застосовуються для змивання старих фарб:

1. розчинники;
2. плівкоутворювачі;
3. мінеральні пігменти;
4. сикативи.

15. До оздоблювальних матеріалів належать:

1. ґрунтовки, шпаклівки, замазки, морилки;
2. розчинники, розріджувачі;
3. водоемульсійні фарби, емалі;
4. лаки, оліфи, сикативи.

2. Розв'язати завдання.

50 г макаронів вищого гатунку помістили у вимірвальний циліндр з водою. У циліндрі вода піднялася до 65 см³. Потім макарони зварили і виміряли об'єм. Вода піднялася на 130 см³. Чому дорівнює коефіцієнт величини об'єму макаронів?

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 8

1. Виконати тестові завдання.

1. Які властивості визначають призначення скляних виробів:

1. функціональні властивості;
2. естетичні властивості;
3. ергономічні властивості;
4. економічні показники.

2. Основною сировиною для виробництва неорганічного скла є:

1. склоутворювальні матеріали;
2. з'єднання важких металів;
3. рідкоземельні метали;
4. скловолокнисті матеріали.

3. Назвіть види рубінового скла:

1. мідне, селенове, золоте, сурм'яне;
2. коралове;
3. кобальтове;
4. смарагдове.

4. Які ознаки має кришталеве скло:

1. високу прозорість, дзвінкий звук під час удару, гру світла на гранях;
2. високу термічну і механічну стійкість;
3. високу прозорість і термічну стійкість;
4. високі естетичні властивості і механічні властивості.

5. Який колір має топазове скло:

1. золотисто-жовтий;
2. смарагдово-зелений;
3. фіолетовий;
4. темно-червоний.

6. Укажіть комплексний показник якості скляних виробів:

1. зовнішній вигляд;
2. колір;
3. якість пакування;
4. густина.

7. Яке оздоблення використовують для високохудожніх скляних виробів:

1. мозаїчне, філігранне, інеродні включення;
2. огранювання, шліфування;
3. дрібні бульбашки;
4. хвиляста поверхня.

8. Які дефекти виникають під час формування скляних виробів:

1. дрібні щілини;
2. газові включення;
3. сторонні включення;
4. усі відповіді є правильними.

9. Які ознаки має фарфор:

1. тонкокерамічні вироби зі спеченим черепком білого кольору з блакитним відтінком;
2. спечений черепок, непрозорий, пористий;
3. непрозорий черепок різної щільності;
4. тонкокерамічні вироби з пористим черепком.

10. Які ознаки має фаянс:

1. тонкокерамічні вироби з черепком білого кольору з жовтуватим відтінком:

2. має фарбований черепок із сіруватим чи бежевим відтінком;
3. грубокерамічні вироби з крупнозернистим пористим черепком;
4. черепок просвічується на світ.

11. Які ознаки мають майолікові вироби:

1. керамічні вироби з білим або кольоровим, пористим, непрозорим черепком, різної щільності, покриті глазур'ю;
2. тонкокерамічні вироби зі щільним випаленим черепком;
3. тонкокерамічні вироби з пористим черепком;
4. тонкокерамічні вироби з білим черепком.

12. Механічна стійкість кераміки впливає на:

1. довговічність виробів;
2. водопоглинання черепка;
3. гігієнічність виробів;
4. усі відповіді є правильними.

13. Які оздоблення наносять на майолікові вироби?

1. рельєфний визирунок, полив глазурями;
2. декалькоманія;
3. трафарет, живопис;
4. штамп, букет, печатка.

14. Які ергономічні властивості характеризують керамічні вироби:

1. гігієнічність і зручність використання;
2. відповідальність форми та обробки поверхні;
3. здатність поглинати й утримувати воду;
4. якість кераміки.

15. Які вироби мають пористий черепок, забарвлений від жовтого до коричневого кольору, водо поглинання якого складає 15...18%:

1. гончарні;
2. фарфорові;
3. фаянсові;
4. майолікові.

2. Розв'язати завдання.

Визначити вологість житнього хліба, якщо вага пустого бюкса – 14,8 г, вага бюкса з наважкою після висихання – 17,7 г. Зробіть висновок про якість хліба. Наважка 5 г.

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 9

1. Виконати тестові завдання.

1. Назвіть вироби, які належать до майолікових:

1. вироби, які мають пористий черепок із поливами глазурі, водопоглинання яких складає до 15%;
2. вироби білого кольору з синюватим відтінком, які мають невелику пористість, високу термічну і хімічну міцність та природну декоративність;
3. вироби з пористим черепком білого, коричневого, жовтого та інших кольорів, які вкрито кольоровою непрозорою або прозорою глазур'ю;
4. вироби білого кольору, які мають пористість 9-12%, невелику механічну міцність.

2. Назвіть способи формування фарфорових виробів:

1. пластичним методом в гіпсових формах;
2. пластичним методом і методом лиття;
3. пластичним методом;
4. пластичним формування, метод лиття.

3. Глазурування яких виробів залежно від їх виду та призначення буває одно- або двостороннє:

1. гончарних;
2. фаянсових;
3. майолікових;
4. фарфорових.

4. За складом, структурою і властивостями фаянс поділяють на:

1. фрітовий, кістяний, твердий;
2. бісквітний, твердий, м'який;
3. твердий, м'який, глинистий і вапняний;
4. м'який, твердий.

5. За призначенням майолікові вироби поділяють на:

1. побутові та столові;
2. кухонні та декоративні;
3. кухонні та столові;
4. побутові та декоративні.

6. Які керамічні вироби мають черепок із водопоглинанням 15...18%:

1. фарфорові;
2. полуфарфорові;
3. гончарні;
4. фаянсові.

7. Біле емалеве покриття має коефіцієнт дифузійного відображення, який характеризує білизну на зовнішній та внутрішній поверхнях у %:

1. 70 та 75%;
2. 77 та 80%;
3. 80 та 70%;
4. 80 та 90%.

8. У металевому посуді допустимими дефектами є такі:

1. риб'яча луска;
2. бульбашки, бугорки;
3. волосяні лінії;
4. вигорання.

9. Сталевий оцинкований посуд виготовляється методом:

1. штампування;
2. зшивання;
3. видування;
4. лиття.

10. Для виготовлення лужного посуду використовують білу жерсть товщиною:

1. 10,40... 0,50 мм;
2. 0,36... 0,49 мм;
3. 0,36... 0,45 мм;
4. 0,47... 0,63 мм.

11. Комплектний посуд із нержавіючої сталі – це:

1. набір каструль різної місткості;
2. комплект квадратних банок;
3. набори мисок, тарілок, кружок;
4. усі відповіді є правильними.

12. Нейзильбер – це сплав:

1. міді, нікелю, цинку;
2. міді й алюмінію;
3. срібла й олова;
4. нікелю й цинку.

13. На які види поділяють чавуни:

1. білий, сірий;
2. чорний, сірий;
3. сірий, блакитний;
4. голубий, білий.

14. Мельхіор – це сплав:

1. міді та нікелю;
2. олова та бронзи;
3. алюмінію та хрому;
4. нікелю та титану.

15. Які види металів відносять до кольорових:

1. мідь, латунь, хром;
2. чавун, срібло, родій;
3. залізо, сталь, титан;
4. дюралюміній, олово, цинк.

2. Розв'язати завдання.

На підприємство ресторанного господарства надійшла партія консервів «Ікра кабачкова», розфасована у металеву тару. У середній пробі виявлено бомбажні банки, на поверхні деяких є іржа. Що спричинило появу дефектів? Як слід вчинити з консервами?

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 10

1. Виконати тестові завдання.

1. Основним критерієм для визначення категорії яєць є:

1. маса яйця;
2. висота повітряної камери;
3. стан шкаралупи;
4. колір шкаралупи.

2. На які вагові категорії поділяються курячі яйця:

1. відбірні, першої, другої;
2. вищої, першої;
3. першої, другої;
4. відбірні, першої.

3. Максимальний термін зберігання свіжих столових яєць?:

1. 17 діб;
2. 20 діб;
3. 25 діб;
4. 27 діб.

4. Вимоги нормативної документації до стану шкаралупи яєць:

1. чиста, допускаються малопомітні тріщини;
2. допускається забрудненість;
3. непошкоджена;
4. допускається незначна забрудненість у вигляді окремих точок не більш: 1/8 поверхні.

5. Що таке індекс жовтка?

1. відношення маси жовтка до маси білка;
2. відношення висоти жовтка до його діаметра;
3. відношення маси жовтка до маси всього яйця;
4. відношення висоти жовтка до його маси.

6. За м'ясо видом тварин класифікують таким чином:

1. м'ясо великої рогатої худоби, м'ясо малої рогатої худоби, м'ясо кастратів;
2. м'ясо великої рогатої худоби, м'ясо молодняка, м'ясо поросят;
3. м'ясо ВРХ, м'ясо малої рогатої худоби, м'ясо свиней;
4. м'ясо великої рогатої худоби, м'ясо малої рогатої худоби.

7. Товарні комплексні показники якості м'яса, які нормуються стандартами:

1. харчова цінність, органолептичні показники, холодильна обробка;
2. якість технологічної обробки, відгодованість, ступінь свіжості;

3. хімічний склад, відгодованість, показник безпеки;
 4. усі вищеперераховані.
8. *Доброякісне охолоджене м'ясо має таку поверхню:*
1. суху;
 2. ледь зволожену;
 3. вологу.
 4. дуже вологу
9. *До 1-ї категорії субпродуктів належать:*
1. діафрагма;
 2. легені;
 3. вуха;
 4. свинячий хвіст.
10. *Термін зберігання варених солоних виробів становить:*
1. 5 діб;
 2. 10 діб;
 3. 15 діб;
 4. 20 діб.
11. *Допустимі дефекти ковбасних виробів:*
1. білий наліт солі;
 2. присутність жовтого шпика;
 3. рихлий фарш;
 4. поламані батони.
12. *Недопустимі дефекти ковбасних виробів:*
1. білий наліт солі;
 2. рихлий фарш;
 3. щільний зовнішній шар;
 4. усі щеперераховані.
13. *В якому виді ковбасних виробів міститься найбільше води:*
1. варені ковбаси;
 2. варено-копчені ковбаси;
 3. сирокопчені ковбаси;
 4. смажені ковбаси.
14. *До рецептури яких напівкопчених ковбас входить свиняча грудинка?*
1. «Краківська», «Українська», «Полтавська»;
 2. «Одеська», «Свиняча»;
 3. «Талліннська», «Свиняча», «Польська»;
 4. «Естонська», «Дієтична», «Чайна».
15. *Що споживається у цвітній капусті?*
1. корінь;
 2. листя;
 3. суцвіття;
 4. плід.

2. Розв'язати завдання.

Зразок солі має такі показники якості: білий колір із сіруватим відтінком, проходження через сито зі сторони отвору 0,8 мм – 94%, домішки солей кальцію – 55%, магнію – 0,06%. Визначити номер помолу і гатунок солі.

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 11

1. Виконати тестові завдання.

1. Назвіть види плодів та овочів, що не мають властивості достигати під час зберігання;

1. вишня, гарбуз, квасоля;
2. диня, персик, огірок;
3. черешня, агрус, томати;
4. кавун, агрус, баклажани.

2. Як впливає чай на організм людини?

1. збуджує;
2. підвищує потовиділення;
3. знижує температуру тіла, заспокоює;
4. тонізує, знижує температуру тіла.

3. Назвіть температуру зберігання готового пива?

1. 8-16;
2. 1-12;
3. 12-15;
4. 0-10.

4. Яке вино належить до групи столових?

1. Портвейн;
2. Рислінг;
3. Токай;
4. Мускат.

5. До якої групи плодів відносять манго, банани?

1. ягоди;
2. цитрусові;
3. субтропічні;
4. тропічні.

6. Назвіть сировину для виготовлення коньяків?

1. виноград;
2. пшениця;
3. ячмінь;
4. цукор.

7. Який термін зберігання газованих безалкогольних напоїв з консервантами (діб)?

1. 30;
2. 12;
3. 90;

4. один рік.
8. До якої групи плодів відносяться цитрони, грейпфрути, помпельмуси?
 1. ягоди;
 2. тропічні;
 3. субтропічні;
 4. цитрусові.
9. Назвіть види солі за походженням та способом одержання?
 1. виварна, молота, самоосадова, кристалічна;
 2. кам'яна, кухонна, осадова;
 3. кам'яна, виварна, самоосадова, осадова;
 4. не молота, кам'яна, виварна, осадова.
10. Які речовини утворюються під час виробництва вина?
 1. цукри;
 2. органічні кислоти;
 3. етиловий спирт;
 4. дубильні та барвні речовини.
11. Назвіть відсоток вмісту кофеїну в розчинній каві?
 1. не менше 2,8;
 2. не менше 1,5;
 3. не менше 3,0;
 4. не менше 0,5.
12. Яка доза етанолу призводить до смерті дорослої людини (г на кг маси людини)?
 1. 9,6;
 2. 7,8;
 3. 6,9;
 4. 8,5.
13. Що являють собою купажовані соки?
 1. суміш основного соку з 35% іншого;
 2. суміш двох соків у співвідношенні 50:50;
 3. концентровані;
 4. соки з цукром.
14. Залежно від строків витримки і якості коньяки поділяють на:
 1. ординарні, коньяк старий (КС);
 2. колекційні, коньяк витриманий високої якості (КВВЯ);
 3. марочні, коньяк витриманий (КВ);
 4. марочні, ординарні, колекційні.
15. Назвіть види алкогольних напоїв:
 1. спирт, горілка, брага;
 2. ром, віскі, вино, мінеральна вода;
 3. коньяк, лікєро-горілчані вироби, спирт;
 4. віскі, ром, вино, морс.

2. Розв'язати завдання.

Дайте заключення про якість чорного байхового чаю, виходячи з таких даних: за органолептичними показниками зразок отримав 5 балів, масова частка екстрактивних речовин склала 33%.

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 12

1. Виконати тестові завдання.

1. Назвіть зимові сорти яблук?

1. Папіровка, Ренет Семиренко;
2. Голден делішес, Шафран літній;
3. Мельба, Білий налив, Джонатан;
4. Джонатан, Ренет Семиренко.

2. Укажіть, за якими органолептичними показниками здійснюється дегустаційна оцінка вин і коньяків?

1. прозорості, кольору, летких кислот, букету;
2. букету, типовості, прозорості, кольору, смаку;
3. типовості, букету, вмісту спирту, прозорості;
4. букету, кольору, опалесенції, типовості.

3. Які овочі відносять до коренеплодів?

1. моркву, брукву, цибулю;
2. буряки, редиску, батат;
3. редиску, пастернак, моркву;
4. буряки, редиску, кабачки.

4. До якого типу за походженням відносяться вовняні волокна?

1. рослинні;
2. тваринні;
3. мінеральні;
4. синтетичні.

5. До якого типу за походженням відносяться бавовняні волокна?

1. рослинні;
2. тваринні;
3. мінеральні;
4. синтетичні.

6. До якого типу за походженням відносяться шовкові волокна?

1. рослинні;
2. тваринні;
3. мінеральні;
4. синтетичні.

7. Який обхват шиї відповідає 56-му розміру чоловічої сорочки?

1. 43 см;
2. 41 см;
3. 45 см;

4. 46 см.

8. Яка довжина ворсу повинна бути в низьковорсових килимових виробах?

1. до 2 мм;
2. до 3 мм;
3. до 4 мм;
4. до 5 мм.

9. Яка довжина ворсу повинна бути в середньоворсових килимових виробах?

1. до 4 мм;
2. до 5 мм;
3. до 6 мм;
4. до 7 мм.

10. Яка довжина ворсу повинна бути у високоворсових килимових виробах?

1. до 7 мм;
2. до 9 мм;
3. до 9 мм;
4. до 10 мм.

11. Які показники найповніше характеризують якість продовольчих товарів:

1. мікробіологічні
2. фізико-хімічні;
3. бактеріологічні;
4. усі вищеназвані.

12. У чому перевага органолептичного методу?

1. простота, доступність;
2. об'єктивність;
3. використання вимірювальної техніки;
4. вираження результатів оцінки в розмірних одиницях.

13. Серед перерахованих показників якості назвіть ті, що належать до органолептичних:

1. кислотність продукції;
2. білковий склад продукції;
3. смак та запах продукції;
4. щільність.

14. Назвіть організації, які затверджують ДСТУ:

1. Міністерство освіти;
2. Державний комітет стандартів України;
3. керівник підприємства;
4. обласна рада.

15. Який із перерахованих методів (способів) визначення показників якості є найпоширенішим серед споживачів?

1. вимірювальний (лабораторний);
2. органолептичний;
3. реєстраційний;
4. експертний.

2. Розв'язати завдання.

Під час дегустації п'яти зразків зеленого чаю було виявлено у трьох зразків недостатньо виражені смакові якості та запах, у двох інших спостерігалось неоднорідне забарвлення розвареного чайного листа. Дайте оцінку зразкам чаю зеленого та поясніть причини виникнення недоліків.

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 13

1. Виконати тестові завдання.

1. Який із показників режиму зберігання має вирішальне значення для зберігання борошна та крупи?

1. газовий склад повітря;
2. відносна вологість повітря;
3. повітрообмін;
4. освітлення.

2. Які з перерахованих методів консервування належать до біохімічних?

1. сушіння;
2. соління;
3. охолодження;
4. замороження.

3. Підсолоджуючі речовини - це:

1. сахарин, монелін, аспартам;
2. сахароза, крохмаль, сахарин;
3. аспартам, стевіозид, амілоза;
4. сахарин, сахароза, хлорид натрію.

4. Креми для тортів, тістечок бувають:

1. вершкові;
2. глясе, заварні, цукатні, вершкові;
3. піноподібні, збивні, пластичні;
4. вершкові, Шарлотт, білкові, заварні.

5. Які види шоколаду залежно від технології виготовлення виробляє промисловість?

1. Звичайний, десертний;
2. десертний, молочний;
3. звичайний, з добавками;
4. молочний, горіховий;

6. Назвіть асортимент здобних сухарів із пшеничного борошна вищого ґатунку:

1. дитячі, ковові;
2. дитячі, ванільні, вершкові;
3. гірчичні, дорожні;
4. міські, з маком

7. Назвіть відмітні ознаки різних типів та підтипів макаронних виробів:

1. поверхня, споживча цінність;

2. смак і запах,
 3. форма, довжина;
 4. колір, процес виробництва.
8. *Цукерки шоколадні відрізняються:*
1. високою часткою какао-маси;
 2. формою та розміром;
 3. консистенцією;
 4. високою часткою цукрі.
9. *Який дефект виникає під час зберігання шоколаду з коливаннями температури?*
1. затхлий запах;
 2. неприємний смак;
 3. жирове посивіння;
 4. пліснявіння.
11. *Сировина для виробництва цукру-рафінаду – це:*
1. цукровий буряк;
 2. цукрова тростина;
 3. цукор-сирець;
 4. білий цукор-пісок.
12. *Назвіть види круп залежно від зернової культури:*
1. пшенична, ячмінна, вівсяна, кукурудзяна;
 2. рисова, гречана, дроблена, ціла;
 3. ячмінна, рисова, вівсяна, шліфована;
 4. пшенична, шліфована, швидкорозварювальніа.
13. *Назвіть вироби, які належать до булочних:*
1. булочки гірчичні, молочні, хліб «Дарницький»;
 2. хліб «Мінський», ахлоридний, плетеники;
 3. хали, плетеники, булочки «Ароматні»;
 4. батони нарізні, бублики, хліб «Український».
14. *Як поділяють хлібобулочні вироби залежно від рецептури?*
1. прості, покращені, здобні;
 2. прості, фігурні;
 3. прості, подові, житні;
 4. покращенні, житні, пшеничні.
15. *Яка зернова культура є кращою за амінокислотним складом білка?*
1. гречка;
 2. ячмінь;
 3. просо;
 4. кукурудза.

2. Розв'язати завдання.

До їдальні надійшла партія солоних огірків, в масова частка кухонної солі склала 5%, титруюча кислотність – 1,5%. Визначте якість даної партії.

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 14

1. Виконати тестові завдання.

1. *Що спільного між чорним та зеленим чаєм?*
 1. смак і аромат;
 2. зовнішній вигляд;
 3. сировина;
 4. колір.
2. *Які речовини в основному зумовлюють енергетичну цінність плодів та овочів?*
 1. мінеральні речовини, білки, жири;
 2. органічні кислоти, білки, вуглеводи;
 3. вуглеводи, білки, пектинові речовини, вода;
 4. вода, органічні кислоти, жири.
3. *Який сорт кави дає найвищий вихід екстрактивних речовин?*
 1. бразильський Сантос;
 2. індійський Плантейшин;
 3. колумбійський Арабіка;
 4. африканський Робуста.
4. *На які групи поділяють десертні міцні вина за вмістом цукру?*
 1. солодкі, напівсолодкі, лікерні;
 2. сухі, напівсухі, солодкі;
 3. брют, сухі, солодкі;
 4. сухі, напівсухі, лікерні.
5. *До якої групи плодів належать арахіс?*
 1. тропічні;
 2. зернові;
 3. субтропічні;
 4. горіхи.
6. *Які сорти винограду містять найбільшу кількість пектинових речовин?*
 1. сорт Піно;
 2. сорт Рислінг;
 3. мускатні сорти;
 4. ізіюмні сорти.
7. *Які напої відносять до слабоалкогольних?*
 1. горілка, коньяк, лікєро-горілчані вироби;
 2. ром, віскі;
 3. пиво, медові;
 4. вино, пиво.
8. *Скільки років витримується коньяк КВ?*
 1. 5-6;
 2. 8-10;
 3. 6-7;
 4. 10-14.

9. Надвисоке вживання яких смакових товарів негативно впливає на організм людини?

1. пиво, прянощі;
2. безалкогольні напої, сіль;
3. міцна кава, горілка;
4. чай, виноградні вина.

10. Які з перерахованих мінеральних вод належать до гідрокарбонатних?

1. «Марцинальна», «Лучела»;
2. «Арзни», «Джермук»;
3. «Боржомі», «Галявина Квасова»;
4. «Лучела», «Єсентуки».

11. Який вміст етилового спирту в бальзамах (% об.)?

1. 35-40;
2. 20-30;
3. 40-45;
4. 40-50.

12. З якого сорту винограду виготовляється вино „Кагор“?

1. Тарбаш;
2. Сапераві;
3. Пальміно;
4. Піно-Грі.

13. Назвіть основних виробників чаю у світі?

1. Англія, Індія, Китай,
2. Китай, В'єтнам Шрі-Ланка;
3. Китай, Шрі-Ланка, Індія;
4. Китай, Грузія, Індія.

14. Який спосіб консервування плодів базується на зневодненні?

1. маринування;
2. стерилізування;
3. сушіння;
4. ферментація.

15. Яким є термін зберігання мінеральних вод (місяців)?

1. 18;
2. 6;
3. 24;
4. 12.

2. Розв'язати завдання.

Обчислити титровану кислотність молока в градусах Тернера, якщо на титрування зразка пішло 1,9 мл децинормального лугу з поправкою до титру 0,9874. Дайте заключення про якість молока відповідно до стандарту.

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 15

1. Виконати тестові завдання.

1. Назвіть плоди, що містять велику кількість білків (більше 50%);

1. вишня;
2. яблука;
3. груші;
4. горіхи.

2. Який вміст спирту в міцних винах (% об.)?

1. 30-40;
2. 20-23;
3. 25-30;
4. 35-45.

3. Який термін витримки для марочних вин?

1. 3 місяці;
2. 1,5 року;
3. 4 роки;
4. 6 місяців.

4. Яке вино належить до ароматизованих?

1. Мадера;
2. Вермут;
3. Токай;
4. Мускат.

5. Який вміст спирту в кремах (% об.)?

1. 20-23;
2. 15-18;
3. 18-20;
4. 30-40.

6. У чому відмінність, столових вин від ігристих?

1. додавання цукру;
2. повне зброджування сусла;
3. відсутність вуглекислоти;
4. низький вміст вуглекислоти.

7. Назвіть овочі та плоди, які може пошкодити парша?

1. цибуля, капуста;
2. яблука, картопля;
3. морква, ягоди;
4. огірки, буряки.

8. Тип шампанського залежить від;

1. вмісту спирту;
2. вмісту цукру;
3. строку витримки;
4. технології виготовлення.

9. Які чинники впливають на формування торгових сортів кави?

1. умови вирощування, зберігання;
2. хімічний склад, умови зберігання;
3. хімічний склад;
4. виробництво і умови зберігання.

10. Що є консервуючою речовиною у квашених плодах і овочах?

1. спирт;
2. оцет;
3. сіль;
4. молочна кислота.

11. Якої міцності випускається спирт етиловий питний (% об.)?

1. 40;
2. 96,2;
3. 96;
4. 95.

12. Перерахуйте групи виноградних вин за технологією?

1. столові, міцні, ароматизовані, ігристі, шипучі;
2. столові, сухі, напівсухі, міцні, шипучі;
3. десертні, столові, шампанське, шипучі, міцні;
4. столові, міцні, шампанське, вермут.

13. До якої групи належать манго, банани?

1. ягоди;
2. цитрусові;
3. тропічні;
4. субтропічні.

14. Що споживається у цвітній капусті?

1. корінь;
2. листя;
3. суцвіття;
4. плід.

15. Назвіть види плодів та овочів, що не мають властивості достигати під час зберігання;

1. вишня, гарбуз, квасоля;
2. диня, персик, огірок;
3. черешня, агрус, томати;
4. кавун, агрус, баклажани.

2. Розв'язати завдання.

Під час перевірки ваги нетто у партії какао-порошку в масі була виявлена недостача кожній одиниці упаковки: у жерстяних банках по 4,5 кг – 50 г. Чи відповідає це нормам згідно зі стандартом?

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 16

1. Виконати тестові завдання.

1. Назвіть сировину для виготовлення коньяків?

1. виноград;
2. пшениця;
3. ячмінь;
4. цукор.

2. Який термін зберігання газованих безалкогольних напоїв з консервантами (діб)?

1. 30;
2. 12;
3. 90;
4. один рік.

3. До якої групи плодів відносяться цитрони, грейпфрути, помпельмуси?

1. ягоди;
2. тропічні;
3. субтропічні;
4. цитрусові.

4. Назвіть види солі за походженням та способом одержання?

1. виварна, молота, самоосадова, кристалічна;
2. кам'яна, кухонна, осадова;
3. кам'яна, виварна, самоосадова, осадова;
4. не молота, кам'яна, виварна, осадова.

5. Які речовини утворюються під час виробництва вина?

1. цукри;
2. органічні кислоти;
3. етиловий спирт;
4. дубильні та барвні речовини.

6. Назвіть відсоток вмісту кофеїну в розчинній каві?

1. не менше 2,8;
2. не менше 1,5;
3. не менше 3,0;
4. не менше 0,5.

7. Яка доза етанолу призводить до смерті дорослої людини (г на кг маси людини)?

1. 9,6;
2. 7,8;
3. 6,9;
4. 8,5.

8. Що являють собою купажовані соки?

1. суміш основного соку з 35% іншого;
2. суміш двох соків у співвідношенні 50:50;
3. концентровані;
4. соки з цукром.

9. Залежно від строків витримки і якості коньяки поділяють на:

1. ординарні, коньяк старий (КС);
2. колекційні, коньяк витриманий високої якості (КВВЯ);
3. марочні, коньяк витриманий (КВ);
4. марочні, ординарні, колекційні.

10. Назвіть види алкогольних напоїв:

1. спирт, горілка, брага;
2. ром, віскі, вино, мінеральна вода;
3. коньяк, лікєро-горілчані вироби, спирт;
4. віскі, ром, вино, морс.

11. Перерахуйте види справжніх ягід?

1. виноград, смородина, агрус;
2. суниця, порічка, полуниця;
3. смородина, порічка, суниця;
4. малина, ожина, брусниця.

12. Укажіть види безалкогольних напоїв?

1. сиропи, екстракти, пиво;
2. мінеральні води, соки, сиропи, газовані безалкогольні напої;
3. кавові напої, сиропи, брага.
4. вина, сиропи, фруктові газовані напої.

13. Укажіть, на які групи за якістю підрозділяються імпортовані чаї?

1. низький, середній, букет, дрібний другий;
2. високий, екстра, нижче середнього;
3. нижче середнього, низький, листовий перший;
4. високий, середній, низький, хороший середній.

14. Назвіть плоди, які належать до тропічних?

1. манго, цитрини;
2. фініки, мандарини;
3. ананаси, банани, папайя, манго;
4. авокадо, грейпфрути, манію.

15. Назвіть зимові сорти яблук?

1. Папіровка, Ренет Семиренко;
2. Голден делішес, Шафран літній;
3. Мельба, Білий налив, Джонатан;
4. Джонатан, Ренет Семиренко.

2. Розв'язати завдання.

Кава розфасована у м'яку упаковку масою нетто 80 г. Ящики з кавою зберігаються в сухому чистому приміщенні, безпосередньо на полу, на відстані 0,15 см від стіни; відносна вологість повітря у складському приміщенні – 73%. Чи відповідають ці умови зберігання вимогам нормативної документації?

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 17

1. Виконати тестові завдання.

1. *Укажіть, за якими органолептичними показниками здійснюється дегустаційна оцінка вин і коньяків?*

1. прозорості, кольору, летких кислот, букету;
2. букету, типовості, прозорості, кольору, смаку;
3. типовості, букету, вмісту спирту, прозорості;
4. букету, кольору, опалесенції, типовості.

2. *Які овочі відносять до коренеплодів?*

1. моркву, брукву, цибулю;
2. буряки, редиску, батат;
3. редиску, пастернак, моркву;
4. буряки, редиску, кабачки.

3. *До якого типу за походженням відносяться вовняні волокна?*

1. рослинні;
2. тваринні;
3. мінеральні;
4. синтетичні.

4. *До якого типу за походженням відносяться бавовняні волокна?*

1. рослинні;
2. тваринні;
3. мінеральні;
4. синтетичні.

5. *До якого типу за походженням відносяться шовкові волокна?*

1. рослинні;
2. тваринні;
3. мінеральні;
4. синтетичні.

6. *Який обхват шиї відповідає 56-му розміру чоловічої сорочки?*

1. 43 см;
2. 41 см;
3. 45 см;
4. 46 см.

7. *Яка довжина ворсу повинна бути в низьковорсових килимових виробих?*

1. до 2 мм;
2. до 3 мм;
3. до 4 мм;
4. до 5 мм.

8. *Яка довжина ворсу повинна бути в середньоворсових килимових виробих?*

1. до 4 мм;
2. до 5 мм;
3. до 6 мм;
4. до 7 мм.

9. Яка довжина ворсу повинна бути у високоворсових килимових виробах?

1. до 7 мм;
2. до 9 мм;
3. до 9 мм;
4. до 10 мм.

10. Дайте визначення якості продукції:

1. це об'єктивна особливість, що проявляється під час виробництва та споживання;
2. це якісна характеристика властивостей продукції, що входять до склад її якості, з огляду на певні вимоги її виробництва та споживання;
3. це сукупність властивостей продукції, що обумовлює її здатність задовольняти певні потреби згідно з призначенням;
4. це оптимальний вміст вітамінів у продукті.

12. Які показники найповніше характеризують якість продовольчих товарів:

1. мікробіологічні
2. фізико-хімічні;
3. бактеріологічні;
4. усі вищезазвані.

13. У чому перевага органолептичного методу?

1. простота, доступність;
2. об'єктивність;
3. використання вимірювальної техніки;
4. вираження результатів оцінки в розмірних одиницях.

13. Серед перерахованих показників якості назвіть ті, що належать до органолептичних:

1. кислотність продукції;
2. білковий склад продукції;
3. смак та запах продукції;
4. щільність.

14. Назвіть організації, які затверджують ДСТУ:

1. Міністерство освіти;
2. Державний комітет стандартів України;
3. керівник підприємства;
4. обласна рада.

15. Який із перерахованих методів (способів) визначення показників якості є найпоширенішим серед споживачів?

1. вимірювальний (лабораторний);
2. органолептичний;
3. реєстраційний;
4. експертний.

2. Розв'язати завдання.

Обчисліть відсоток доброякісного ядра і визначте гатунок гречаної крупи, якщо наважка 25 г, містить нелущених зерен 0,01 г, засміченість домішками

0,15 г, поживного зерна 0,3 г, рису подрібненого 2,5 г. Виконуючи завдання, користуйтеся стандартом.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Основна література

1. Сірохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Текст] : навч. посібник для студ. вищ. навч. закладів / І. В. Сірохман, І. М. Задорожній, П. Х. Пономарьов. – К. : Лібра, 2005. – 538 с.
2. Титаренко, Л. Д. Теоретичні основи товарознавства [Текст] : навч. посібник для студ. вищ. навч. закладів / Л. Д. Титаренко. – К. : Центр навчальної літератури, 2003. – 265 с.
3. Товароведение непродовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие. В 2 ч. Ч. 1, 2. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2003. – 320 с.; 288 с.

Додаткова література

4. Сірохман, І. В. Якість і безпечність зерно борошняних продуктів [Текст] : навч. посібник для студ. вищ. навч. закладів / І. В. Сірохман, Т. М. Лозова. – К. : Центр навч. літератури, 2006. – 384 с.
5. Продовольчі товари (лабораторний практикум) [Текст] : навч. посібник для студ. вищ. навч. закладів / Н. В. Притульська [та ін.]. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 505с.
6. Сірохман, І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення [Текст] : навч. посібник для студ. вищ. навч. закладів / І. В. Сірохман, В. М. Завгородня. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 544с.
7. Рудавська, Г. Б. Молочні та ячні товари [Текст] : підручник / Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко. – К. : Книга, 2004. – 392 с.
8. Оснач, О. Ф. Товарознавство [Текст] : навч. посібник / О. Ф. Оснач. – К. : Центр навч. літератури, 2004. – 223 с.
9. Сірохман, І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів [Текст] : підручник / І. В. Сірохман, Т. М. Лозова. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 612 с.
10. Товарознавство молочних товарів [Текст] : навч. посібник / А. Б. Рудавська [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2004. – 320 с.
11. Рудавська, Г. В. Молочні та ячні товари [Текст] : підручник / Г. В. Рудавська, С. В. Тищенко. – К. : Книга, 2004. – 392 с.
12. Козлов, В. М. Товарознавство харчових жирів [Текст] : навч. посібник / В. М. Козлов, Ю. М. Хацкевич, В. К. Тимченко. – Харків : ХДУХТ, 2005. – 227 с.
13. Справочник товароведов: продовольственные товары [Текст]. В 2 т. – М. : Экономика, 1987-1988.
14. Сірохман, І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [Текст] : підручник / І. В. Сірохман, Т. М. Раситюк. – К. : Центр навчальної літератури, 2004. – 384 с.

15. Кушнір, М. К. Товарознавство непродовольчих товарів [Текст] : підручник. У 3 ч. Ч. 3. Товарознавство взуттєвих товарів / М. К. Кушнір, Н. П. Тихонова. – К. : Укоопосвіта, 2001. – 266 с.
16. Галик, Г. С. Товарознавство непродовольчих товарів [Текст] : підручник. У 2 ч. Ч. 2. Товарознавство трикотажних товарів / Г. С. Галик, Б. Д. Семак. – К. : Укоопосвіта, 2001. – 296 с.
17. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами [Текст] : ученик / Под ред. Неверова Т.Ю., Т. И. Чалых. – М. : 2000.
18. Тищенко, С. В. Харчові жири [Текст] : підручник / С. В. Тищенко, П. Х. Понаморьов. – 2-е вид., доп. та переробл. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 227 с.
19. Шепеляв, А. В. Товароведение и экспертиза текстильных и швейно-трикотажных товаров [Текст] : Серия «Учебники и учебные пособия» / А. В. Шепеляв, И. А. Печенежская, А. С. Туров. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. – 480 с.

Нормативна література

20. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини [Текст] : закон України : [№ 2809-1V від 06.09.2005 р.]. – К., 2005.
21. Про безпечність та якість харчових продуктів [Текст] : закон України : [№ 771/97-ВР від 3.12.1997 р.]. – К., 1997.
22. ДСТУ 3146-95. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування [Текст].
23. ДСТУ 3413-96. Порядок проведення сертифікації продукції [Текст].
24. ГОСТ 26574-85. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия [Текст].
25. ГОСТ 27842-88. Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия [Текст].
26. ДСТУ 4008-2001. Консерви овочеві, овочеплодові, овочем'ясні для дитячого харчування. Технічні умови [Текст].
27. ДСТУ 4700:2006. Коньяки України. Технічні умови [Текст].
28. ДСТУ 4256:2003. Горілки і горлки особливі. Технічні умови [Текст].
29. ГОСТ 7190-93 Изделия ликеро-водочные. Общие технические условия [Текст].
30. ГОСТ 7208-84. Вина виноградные Общие технические условия [Текст].
31. ДСТУ 3888-99. Пиво. Загальні технічні умови [Текст].
32. ДСТУ 4069-2002. Напої безалкогольні. Загальні технічні умови [Текст].
33. ДСТУ 2661-94. Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови [Текст].
34. ДСТУ 2316-93. Цукор-пісок. Загальні технічні умови [Текст].
35. ГОСТ 9959-91. Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки [Текст].
36. ГОСТ 24888-81. Пластмассы, полимеры и синтетические смолы. Химические наименования, термины, определения [Текст].
37. ДСТУ 2972-94. Засоби мийні синтетичні порошкоподібні [Текст].

38. ДСТУ 3276-95. Посуд сталевиї емальований [Текст].
39. ГОСТ 16371-93. Мебель. Общие технические условия [Текст].
40. ГОСТ 26822-86. Посуда и декоративные изделия из хрустальных стекол. Технические условия [Текст].
41. ГОСТ 30407-96. Посуда и декоративные изделия из стекла. Общие технические условия [Текст].
42. ГОСТ 28390-89. Изделия фарфоровые. Технические условия [Текст].
43. ГОСТ 28391-89. Изделия фаянсовые. Технические условия [Текст].

Навчальне видання

Укладачі:
ЯНЧЕВА Марина Олександрівна
ОЛЬХОВСЬКА Вікторія Сергіївна

ТОВАРОЗНАВСТВО

Пакет тестових завдань для комплексної перевірки знань
із дисципліни
для студентів денного та заочного відділень
напряму підготовки 1401 „Сфера обслуговування”

Підп. до друку 15.11.2012 р. Формат 60x84 1/16 Папір газ.
Умов. друк. арк.2,8 Тираж 50 прим. Зам.

Видавець та виготовлювач
Харківський державний університет харчування та торгівлі
вул. Клочківська, 333, Харків, 61051
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК №4417 від 10.10.2012